本社ガスビルサービスセンター・支社所在地および電話番号

大阪支社	〒550	大阪市西区千代崎3・2・95	☎大　阪 06(586)3200
南部支社	〒590	堺市住吉橋町2・2・19	☎　堺　0722(38)1131
北部支社	〒569	高槻市薫の里町39・6	☎高　槻0726(71)0361
東部支社	〒578	東大阪市稲葉2・3・17	☎河　内0729(62)1131
兵庫支社	〒650	神戸市中央区東川崎町1・8・2	☎神　戸078(360)3100
京都支社	〒604	京都市中京区烏丸御池梅屋町358	☎京　都075(231)8151
奈良支社	〒631	奈良市学園北2・4・1	☎奈　良0742(44)1111
和歌山支社	〒640	和歌山市本町1・5	☎和歌山0734(31)2481
兵庫西支社	〒670	姫路市神屋町4・8	☎姫　路0792(85)2221
豊岡支社	〒668	豊岡市三坂町6・57	☎豊　岡0796(23)2221
湖南支社	〒525	草津市追分町荒堀680-1	☎草　津0775(62)5311
彦根支社	〒522	彦根市大東町12・11	☎彦　根0749(22)3131
(長浜営業所)	〒526	長浜市南呉服町3・4	☎長　浜0749(62)7171
本社ガスビルサービスセンター	〒541	大阪市中央区平野町4・1・2	☎大　阪 06(202)2221

大阪ガス株式会社

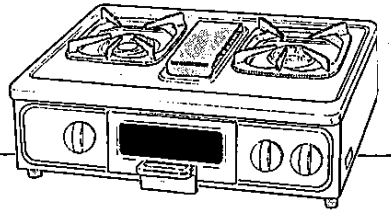
おねがい　ガスくさいときは、ガス元栓を閉め、窓を全開にしてから（火気に注意して）大阪ガス支社、サービスセンターにご連絡ください。

92. 01. (00)

ガステーブルコンロ

10－972／973型

型式名　PA－33SH－5L
PA－33SH－5R



取扱説明書

ご使用前に必ずこの説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。なお、ご不明な点があればお買い求めの販売店にお問い合わせください。

大阪ガス

ごあいさつ

このたびは、大阪ガスのガステーブルコンロを
お買い上げいただきまして、
まことにありがとうございました。

別添の保証書とともに、この「取扱説明書」を大切に保管してください。

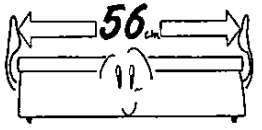
もくじ

●ごあいさつ・もくじ…… 1
●特長・機能の紹介…… 2
●必ずお守りください…… 3
●各部の名まえと扱いかた…… 5
●器具の設置…… 6
●使用方法…… 8
●点検・お手入れ……12
●故障かな？と思ったら……14
●寸法図・仕様……15
●保管とアフターサービス……16
●別売部品のご紹介……17

特長・機能の紹介

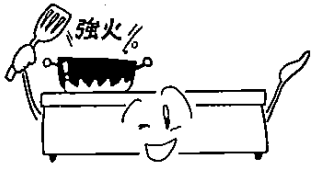
はじめまして…　ガステーブルコンロ 10－972／973型は次のような特長をそろえました。
ぜひ、あなたのお台所で活躍させてください。

■横幅56cmのコンパクト設計



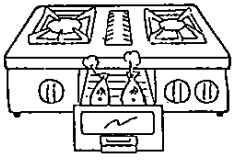
■強火バーナー付き

標準バーナーの約2倍の強い火力で炒めもの、揚げもの、中華料理など本格的な強火料理に威力を発揮します。



■引き出し式グリル

引出し式ですから、焼きものの出し入れ、反転、焼き具合の確認が容易です。



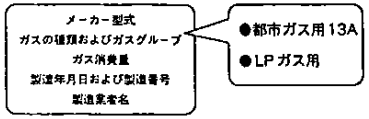
■立消え安全装置付き

万一、風などによる吹消え、煮こぼれなどによる立消えがあれば、自動的にガスをカットして生ガスの放出を防止する安全装置付きです。

必ずお守りください

使用ガスについて

銘板に表示のガス（ガスグループ）を使用する



火災予防

周囲に燃えやすい物を置かない

火をつけたまま離れない

・特に揚げ物時は危険です。
・火をつけたまま就寝・外出をしない。

換気に注意

使用中は、ときどき窓を開けるか換気扇を回す

ガス事故防止

ガス用ゴム管を使用する
（検査合格またはJISマーク入り）

点火・消火を確認する
（使用中も、ときどき炎を確かめる）

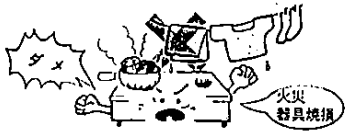
ガス漏れ時はガス元栓を閉め、窓や戸を開ける

絶対に火をつけたり、換気扇などの電源スイッチの入・切や電源プラグの抜き差し等はしないでください。

・使用後は消火を確かめ、長時間使用しないときはガス元栓も必ず閉めてください。

使用上の注意

調理以外の用途（衣類の乾燥や煉炭の火おこしなど）に使用しない



操作部以外は触れない

・使用中、使用直後は、バーナー、ごとく、トッププレート、しる受け皿などが高温になっていますので、触れないでください。

・特に魚を裏返すとき、取り出すときにグリル扉、ガラスに手を触れないようにご注意ください。

大きな鉄板・陶板類、上のせてんぴ等は使用しない

市販のアルミ箔のマットは使用しない

・炎に触れたり、浮きあがっていると不着火や不完全燃焼の原因となります。

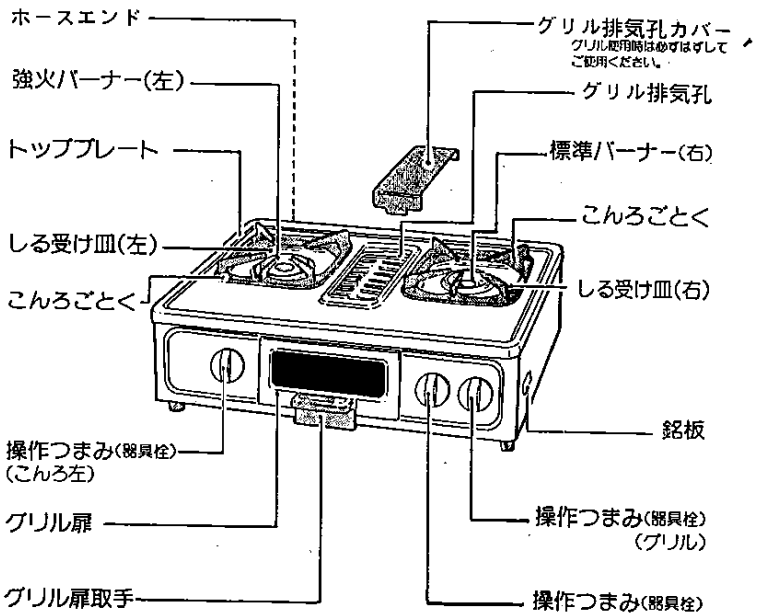
異常時の処置

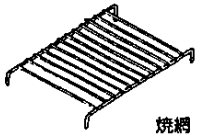
異常燃焼したとき
地震・火災などの緊急の場合

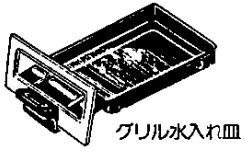
⬇

あわてずに消火操作し、
ガス元栓を閉めてください

各部の名まえと扱いかた




焼網


グリル水入れ皿

＊上図は10－972型（左が強火バーナータイプ）を示します。10－973型は強火バーナー、標準バーナー、つまみが入れ替わります。

器具の設置

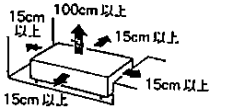
○設置場所について

●じょうぶで水平な換気のよいところに置く。
●棚など落下物の危険のあるものを上部に取り付けたり、置いたりしない。
●紙、プラスチックなどの燃えやすいものをそばに置かない。
●風で吹き消えることのないように、強い風が吹き込まないようにする。
●熱に弱い樹脂製の照明器具の下には置かない。
●水がかからないようにする。

○周囲の防火措置

1．火災予防上必要な可燃物との離隔距離

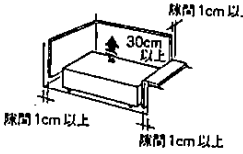
●周囲の可燃物より15cm以上、上方は100cm以上離します。
＊周囲の可燃物から15cm以上離して設置できる場合でも、トッププレートと流し台などの上面がほぼ同一のときは、防熱板（コードNo.：15－100－0105）で保護してください。



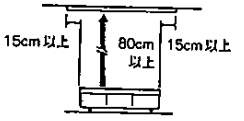
（流し台・調理台の上面が可燃性の場合）

2．防熱板による防火措置

●周囲の可燃物から15cm以上離せない場合は別売の防熱板（コードNo.：15－100－0077・0078‥‥17ページ参照）を2～3枚取り付けてください。
＊上方に防熱板を取り付けた場合、または不燃材の場合は、上方の離隔距離は80cm以上になります。



ステンレス板やタイルなどの不燃材でも可燃性の壁に直接貼り付けた場合、伝熱により長年の間に可燃物が炭化し、火災になることがありますので上記の防火措置を必ず行ってください。



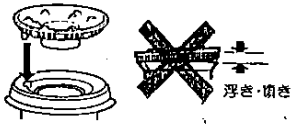
○部品のセット

トッププレート

●四隅をしっかりと押さえ、本体に正しくセットされているか確認してください。

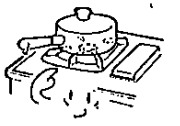
バーナーキャップ

●バーナーキャップは大（強火バーナー用）、小（標準バーナー用）があります。バーナーにはめ、浮き・傾きのないようにセットしてください。



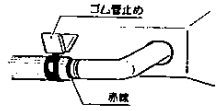
ごとく

●3本並んだつめを手前にしてセットすると、片手鍋なども安定よく使用できます。



○接続のしかた

1．器具とお部屋のガス元栓をガス用ゴム管で接続します



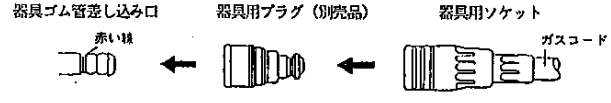
●ホースエンドの赤い線まで差し込み、ゴム管止めで確実に止めます。

＊折れ・ねじれ・引張りなどのないように
＊器体に触れないように短く
＊器体の上面や下を通さない
＊継ぎ足しや二又分岐は絶対にしない
＊炎や排気熱で加熱しないようにトッププレートより低い位置にセットする
＊ひび割れしたり、差込み口がゆるんでいるゴム管は必ず取り替える

ガスコード接続の場合（ガスコードは13A専用です）

ガスコードを接続する場合は、ガス元栓側がカチットプラグになっていないと接続できません。
従来のガス元栓で使用する場合は、別売のホースコック用プラグが必要です。

1.ガス器具側の接続



上図のように、必ず別売の器具用プラグを器具用プラグ梱包台紙の裏面に記載してある取扱説明に従って器具のゴム管差し込み口に取り付け、次にガスコードの器具用ソケットを器具用プラグに“カチッ”と音がするまで押し込みます。

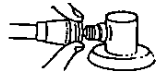
＊ガスコードは必ずガステーブルコンロ用をお使いください。
＊ガスコードの長さは2m以下にしてください。

2.ガス元栓側の接続

① ガス栓を開ける時は

コンセント継手を「カチッ」と音がするまで、確実に差し込んでください。コンセント継手を差し込むとガス栓が開きます。

② ガス栓を閉める時は

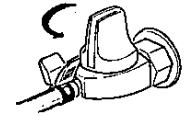


コンセント継手のすべりリング（白色）を手前に引きます。コンセント継手がはずれるとガス栓が閉まります。

＊ガス元栓がテーブルコンロ用であることを確認してください。

使用方法・こんろ

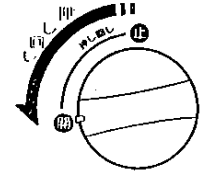
●お部屋のガス元栓を全開にします。
操作つまみが「止」の位置にあることを確かめ、ガス元栓を開けます。



1 操作つまみを押しながら「開」の位置まで回します

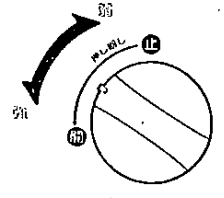
●“カチン”と音がしてバーナーに点火します。
●点火してから数秒間、（安全装置がセットするまで）押したまま「開」の位置で保持し、手を離します。

点　火



2 火力を調節します

●操作つまみは、炎を見ながらゆっくりと動かしてください。

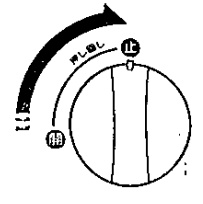


炎を見ながら調節

3 操作つまみを「止」の位置まで戻します

●消火します。

消　火



ご注意

点火操作時

＊手を離すと火が消える場合は、保持時間の不足です。いったんつまみを「止」の位置に戻し、あらためて点火操作して保持時間を長くしてください。
＊しばらく使わなかったときや初めて使うときには、ゴム管内に空気が入って点火しにくいことがあります。空気を追い出すまで点火操作を繰り返してください。
＊鍋等をごとくにのせて点火すると火移りが確実です。

使いかたのポイント

＊鍋にあった火力でご使用ください。
炎の先が鍋底に当たる程度が最適です。
（それ以上大きくするのはガスのムダになります。）
＊煮たったら火力を弱くしてください。
沸とうが続く程度の火力に調節してください。
（煮こぼれとガスのムダを防ぐためです。）
＊鍋底の水はふき取ってこんろにのせてください。
（余分な熱が必要になりますし、炎検出部に水滴がつくと消火することがあります。）
＊ひどい煮こぼれがあったときは、すぐ消火して、器具が冷えた後、必ず掃除してからご使用ください。（12ページ「点検・お手入れ」参照）

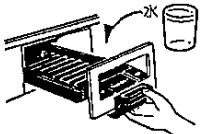
＊強火バーナーでは取手等の樹脂部が変形するおそれのある鍋もあります。
ご使用には十分ご注意ください。

はじめて使うときは

グリル水入れ皿にコップ１杯分の水を入れ、約15分間から焼きします。
●庫内の油を焼ききるためで煙が出ても異常ではありません。

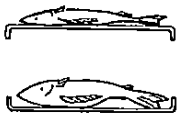
使いはじめるときは

グリル水入れ皿にコップ１杯分
（約200c.c.）の水を入れます



＊200c.c.の水は20分程度でなくなります。

焼網をセットします

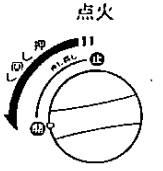


＊裏表で高さが変わります。

1 操作つまみを押しながら「開」の位置まで回します

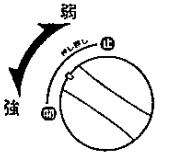
＊バーナーの左右に火移りしたことを必ず確認してください。

点火後３分ほど予熱した後、材料をのせます



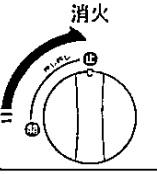
2 操作つまみを回し、火力調節します

●炎を見ながらゆっくりと動かしてください。
＊材料に合わせて火加減します。



3 操作つまみを「止」の位置まで戻します

●消火します。
●グリル扉とってをもち、静かに引き出してください。



焼きかたのポイント

＊魚の場合、ヒレなどのこげやすい部分は、厚めに塩をふるか、アルミ箔で包んでおくとこげかたが少なくなります。
＊焼網に油を塗っておくと、くっつきにくくなります。
＊裏返した面は前よりもはやい時間で焼き上がります。

ご注意

＊グリルを長時間使用するときは、水を追加してください。
（水を入れずにあまり長時間使用しないでください。）
＊グリル使用中は魚等の焼きすぎにご注意ください。焼きすぎのまま放置すると、魚等が燃え、排気孔から炎が出ることがあります。
＊使用中はグリル扉が高温になりますので、やけどにご注意ください。
＊グリル使用時は、グリル排気孔カバーを必ず取りはずしてください。
また、グリル排気孔を鍋、やかんなどを置いてふさがないでください。
（火災や故障の原因になります。）
＊グリル扉はきちんとしめてご使用ください。
（開けたままご使用になるとトッププレートが異常に熱くなります。）
＊使用中ガラスには絶対に水をかけないでください。
＊加熱したグリル水入れ皿を水で急に冷やさないでください。
（変形することもあります。）
＊グリル使用時はこんろの鍋のとってをグリル排気孔の方に向けないでください。
（排気熱でとってが熱くなります。）

点検・お手入れ

＊安全に正しくお使いいただけるように、点検とお手入れは定期的に行いましょう。

○ 点検のポイント

次の６つのポイントで点検してください

●まわりに燃えやすいものはありませんか？
●ゴム管が古くなってひび割れしたり、器具に触れたり、折れていませんか？
●ゴム管はお部屋のガス元栓の赤い線まで十分に差し込まれていますか？
●ゴム管は器具のホースエンドの赤い線まで十分に差し込まれていますか？
●バーナーキャップ、しる受け皿、ごとくなどが浮いたり傾いたりしていませんか？
●立消え安全装置の炎検出部に煮こぼれによる汚れがついていませんか？

○ お手入れのしかた

お部屋のガス元栓を閉め、器具が冷えてから行います

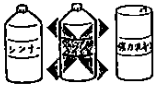
器具表面のお手入れ

1．前面をきれいにします

●汚れのひどいときには、台所用中性洗剤を含ませた布で、汚れを落した後、乾いた布で水気と洗剤分をふき取ります。

ご注意

＊強力な洗剤、シンナー、ベンジン、みがき粉などは使用しないでください。表面にキズがつきます。



2．トッププレートをきれいにします

●汚れがひどいときには取りはずして台所用中性洗剤で水洗いした後、水気と洗剤分をふき取ります。
・トッププレート前後の左右いずれかの隅を上へ持ち上げればはずれます。
・取り付けるときにはカッンと音がするまでトッププレートを本体にはめこみます。

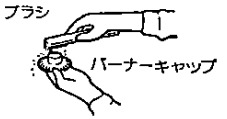
ご注意

＊トッププレートをはずした際には、器具内部には手を触れないでください。

こんろ部のお手入れ

1．バーナーキャップをきれいにします

●炎が不ぞろいになったときは、取りはずして溝や穴をブラシや針金などできれいに掃除します。
●汚れがひどいときには、水洗いし、水をよくふき取ってから取り付けてください。

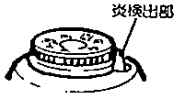


2．パイロットバーナーをきれいにします

●パイロットバーナーに点火しにくくなったときは、パイロットバーナー、絶縁部をやわらかい布などでふいて煮こぼれなどの汚れをふき取ります。

3．立消え安全装置の炎検出部をきれいにします

●汚れや水ぬれは、やわらかい布でふき取ります。



ご注意
＊炎検出部の取付位置が変わると点火しにくくなりますので、動かさないようにしてください。
＊固いものをぶつけたり、固いブラシなどではみがかないでください。
＊電極には触れないようにしてください。

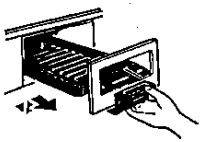
4．ごとく、しる受け皿、グリル排気孔カバーをきれいにします

●取りはずして台所用中性洗剤などで水洗いします。
水洗いの後は、よく水気をふき取ってから取りつけます。
＊しる受け皿は「テマエ」を手前にして取りつけてください。

グリル部のお手入れ

1．グリル水入れ皿、焼網をきれいにします

＊脂などの汚れがこびりつかいないようにそのつどお手入れしてください。
●グリル水入れ皿は、引いて止まったところで少し持ち上げれば取り出せます。
台所用中性洗剤などで水洗いした後、よく水気をふき取ります。



故障かな？と思ったら

ご使用中に、ふだんと違った状態になったときや不都合が生じたときは、そのままお使いにならず、ただちに使用を中止され、十分な点検をしてください。

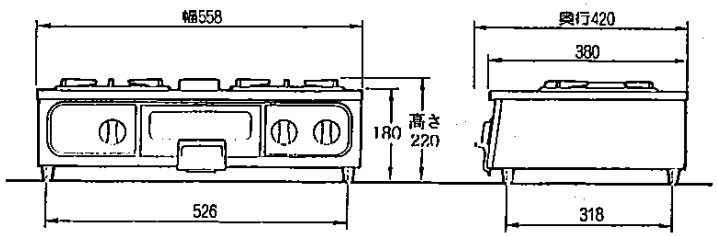
現象／原因	点火しない・点火しにくい	使用中に消火する	黄色の炎で燃える	炎が安定しない	異常な音をたてて燃える	ガスまたはいやな臭いがする	処置方法	お客さま	販売店または大阪ガス支社
ガス元栓の開き不十分	＊	＊					ガス元栓を全開にする	＊	
ゴム管の接続が不完全	＊					＊	ゴム管を確実に接続する	＊	
ゴム管内に空気が残っている	＊						点火操作を繰り返す	＊	
ゴム管の折れ曲がり・つぶれ	＊	＊					ゴム管の折れ、曲がりをなおす	＊	
ゴム管のひび割れ・穴あき						＊	ゴム管を交換する 先を切りつめる	＊	
バーナーキャップの浮き・傾き	＊	＊	＊	＊	＊	＊	正しくセットする	＊	
バーナー炎口の目づまり	＊	＊	＊	＊	＊		バーナーの手入れをする	＊	
操作つまみ・点火装置の故障	＊					＊	点検・修理を依頼する		＊
器具の銘板と使用ガスの不一致	＊	＊	＊	＊	＊	＊	点検・修理を依頼する		＊
立消え安全装置の故障	＊	＊					点検・修理を依頼する		＊

○次のような場合は故障ではありません

こんな場合	理由
点火・消火したときに「ボッ」という音がする	点火音・消火音で異常ではありません。
使用中に「シャー」という音がする	ガスの通過音で異常ではありません。
点火や消火のあとに、キシミ音がする	金属が加熱や冷却されるために、膨張、収縮して起こる音です。

寸法図・仕様

○寸法図



単位：mm

○仕様

商品の呼び	10－972型	10－973型
型式名	PA－33SII－5L	PA－33SII－5R
種類	ガスグリル付こんろ	
点火方式	圧電点火式	
外形寸法	高さ220×幅558×奥行420 mm	
重量（本体）	6.7 kg	
ガス接続	φ9.5mmガス用ゴム管	
安全装置	立消え安全装置	

使用ガス	毎時ガス消費量			
	強火バーナー	標準バーナー	グリル	全点火時
都市ガス13A（kcal/h）	4200	2150	2050	8200
LPガス （kg/h）	0.35	0.176	0.17	0.69

◎本仕様は改良のためお知らせせずに変更することもあります。

保管とアフターサービス

○保管（長期間使用しない場合）

●長期間使用しない場合は次の操作をしてください。
（1）ガス元栓を閉める （2）器具の汚れを取り除く
（3）ホースエンドにほこりが入らないようにする （4）お買い求めになったときの箱に入れ、保管する
＊湿気・ほこりの少ないところで保管してください

○アフターサービスについて

サービスのお申し込み

●まず「故障かな？と思ったら」をご確認のうえ、なお異常のあるときはお買い求めの販売店または大阪ガス支社にご連絡ください。
●アフターサービスをお申しつけのときは次のことをお知らせください。
1. ご住所・お名前・電話番号・道順（付近の目印等）
2. 品名‥‥10－972／973型
（右のようなラベルが器具の左面下部に貼り付けてあります。）
3. 現象‥‥できるだけ詳しく
4. 訪問ご希望日

（N）10－972（U）
大阪ガス株式会社 08

（N）10－973（U）
大阪ガス株式会社 07

転居される場合

●ガスの種類には都市ガスとLPガスとがあり、都市ガスにはガスグループの区分があります。ガスの種類、ガスグループの区分が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類、ガスグループの区分を確認のうえ、お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガス支社にご連絡ください。
この場合、調整・改造に要する費用は保証期間内でも有料となります。

保証について

●このガステーブルコンロには保証書がついています。
●保証書に記載のようにガステーブルコンロの故障について修理いたします。詳しくは保証書をご覧ください。
●保証書を紛失されますと、無料保証期間内でも修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。

補修用性能部品の最低保有期間について

●無料修理期間経過後の修理については、お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガス支社にご相談ください。
修理によって性能が維持できる場合は有料修理します。
●補修用性能部品の最低保有期間は製造打切後6年です。
その後の修理は、補修用性能部品がなくて、修理ができない場合がありますのでご了承ください。

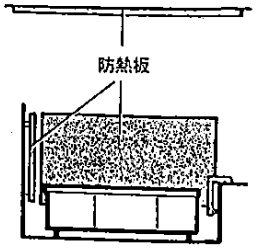
別売部品のご紹介

次のような別売部品を用意しています。
もよりの大阪ガスサービスセンター、または大阪ガス支社でお求めください。

○ 防熱板（壁取付用）

（コードNo.：15－100－0077・0078）

●設置場所で、可燃性の壁（ステンレス板等を貼り付けた可燃性の壁も含む）から15cm以上離して設置できない場合、図のように防熱板を2～3枚取り付けて使用してください。



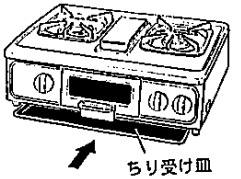
○ 防熱板（流し台・調理台取付用）

（コードNo.：15－100－0105）

●調理台、流し台の上面が可燃性の場合、図のように取り付けて使用してください。

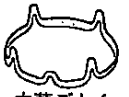
○ ちり受け皿 （コードNo.：15－100－0083）

●器具の下、置台の上に設置して使用してください。



○ 中華ごとく （コードNo.：15－100－0058）

●強火バーナーで丸底の中華鍋等が安定よくご使用になれます。



○ ガスコード

0.7m	80－480	80－580
1.0m	80－481	80－581
2.0m	80－482	80－582
器具用スリムプラグ	81－359	
ホースコック用プラグ	81－450	